Magefesa®

www.e-magefesa.com

BATERÍA VITREUX

BATERÍA VITREUX

ACERO INOXIDABLE

- Esta batería está fabricada con acero inoxidable y presentada con un cuidado diseño de formas rectas con acabado satinado, de línea profesional en herrajes y tapas.

- Su fondo termo difusor está realizado con un encapsulado de capas que le confiere unas propiedades únicas a la hora de cocinar sus alimentos.

- Si se ha olvidado una pieza en el fuego y está muy caliente, debe dejarla enfriar lentamente.
- Si la pieza se ha quedado sin líquidos o sin alimentos en el fuego y por efecto del calentamiento se han vuelto azuladas o amarillas, en el caso de que la pieza sea brillante debe tratarla con abrillantadores tipo SIDOL, NETOL TITANLUX, SILVO, etc,. Es muy importante en estos casos lavar intensamente la pieza como si fuese nueva, antes de volver a usarla, ya que estos productos son tóxicos. Si la pieza es mate, debe lavarla con SCOTCH- BRITE enjabonado.

ATENCIÓN

- NO UTILICE NUNCA LEJÍA (CLORO, HIPOCLORITO).
- No deje jamás una pieza vacía sobre el fuego.
- No use estropajos de hierro.
- Si cocina con gas procure evitar que la llama sobresalga por los lados de la pieza.
- Seque siempre las piezas.

USO DEL ACERO INOXIDABLE

CONSEJOS PARA UNA MEJOR UTILIZACIÓN

- Antes de usar las piezas por primera vez, debe de eliminar todas las etiquetas y adhesivos. En el caso de que la etiqueta no se despegue con facilidad, debe calentar suavemente la pieza para despegar la etiqueta con la uña o con una espátula de plástico.
- Es conveniente lavar las piezas con agua jabonosa y enjuagarlas correctamente antes de usarlas por primera vez.
- Si quedan manchas calcáreas en el interior de la pieza, debe calentar agua con unas gotas de vinagre, y una vez dejado enfriar, lavarlo normalmente.
- Sí se quema la comida debe cubrir de agua la zona, verter un poco de detergente jabonoso y hacerla hervir durante 10 minutos. Después debe de lavarla frotando con una esponja.
- Si se derrama leche, aceite, etc..., debe limpiar externamente las piezas antes de volver a colocarlas en el fuego.

- Las tapas están realizadas en vidrio termorresistente con chimenea, lo cual permite controlar la cocción de los alimentos sin necesidad de perder calor, con el consiguiente ahorro de energía.

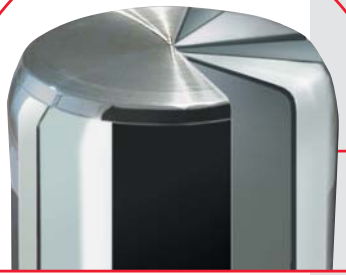
- En Magefesa nos preocupamos por utilizar los materiales más sanos e higiénicos.
  Nuestros productos son totalmente inocuos. No alteran las características organolépticas de tus alimentos y conservan todos los nutrientes, para que alimentes a los tuyos de forma sana y equilibrada.

DISEÑO y TECNOLOGÍA

Esta batería posee un Fondo Difusor de capas exclusivo de Magefesa.

Este fondo asegura una distribución homogénea del calor por todo el fondo y esto evita que los alimentos se quemen.

EL FONDO DIFUSOR



Magefesa®

www.magefesausa.com

COOKWARE SET VITREUX

COOKWARE SET

VITREUX

STAINLESS STEEL

- This cookware set is made of stainless steel and presented with a meticulous design of straight lines with satin interior and exterior and proffesional knobs and handles.

- Its diffuser bottom is fabricated with a capping layer which confers unique properties when cooking for your family.

- If you forget any piece on the burner and it is warm, you must let the cookware cool down.
- If the cookware is without liquid or any meals on the fire and due an overheat it will becomes blue or yellow, you should used polish like SIDOL, NETOL, TITANLUX, SILVO…Its very important in this cases, wash the piece properly like if the cookware were new because those products are toxic. If the piece is matt, you must wash it with scoth-brite and soap.

ATTENTION

Never use lye (chlorine, hypochlorite)
Don´t forget any piece on the burn.
Don´t use iron sponge.
If you cook with gas, never allow the gas flame to lick the sides of the pot.
Dry well the pieces.

USE THE STAINLESS STEEL

ADVICE TO BETTER USE

- Before its first use, remove the stickers and adhesive. In case of the sticker don´t take off easily, you must heat the piece softly to take off with fingernail or plastic spatula to do it.

- Wash the pieces with soapy water and dry it well before first use.
- If any spot is inside the cookware, you must fill with water 1/2 of its capacity and boil the pot, place a few drops of vinegar, then let the cookware cool down and wash it.
- If the meal has burned you must cover it with water and pour soap, and boil it 10 minutes. After, you must wash with a sponge.
- If milk, oil cooking…. has spilled, you must clean the pot before use it again.

- Resistant and durable Cookware set.
- Easy to clean.

- Knobs and handles are made of heat-resistant bakelite with flame protector.

- In Magefesa we take care of use materials more healthy and hygienic.

- Our products are totally innocuous. They don´t make the food characteristics turn off and preserve all the nutrients so that you could feed your family in a healthy and balanced way.

DESIGN & TECHNOLOGY

This cookware set has a diffuser bottom exclusively from Magefesa.

This bottom ensures uniform heat distribution across the bottom that prevents food from burning.

DIFFUSER BOTTOM